





Menus de la Semaine du 01 au 02 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Boulette de bœuf sauce barbecue </p> <p>Purée</p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Cordon bleu </p> <p>Petits pois Bio à la sauce tomate </p> <p>Compote de pomme fraise Allégée en sucre</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 05 au 09 Septembre 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe jambon emmental	Rillettes		Menu de la rentrée 	
Colin d'Alaska sauce citron 	Couscous aux légumes (semoule, légumes couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate)  		Melon	Tomates au basilic Vinaigrette moutarde
Riz BIO 	Saint nectaire AOP		Jambon ketchup	Rôti de dinde sauce miel poivrons 
Fruit de saison	Tarte aux pommes 		Pommes de terre Smile	Coquillettes BIO 
			Beignet au chocolat noisettes 	Smoothie pomme pêche 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé



Menus de la Semaine du 12 au 16 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Le sarrasin
Pizza reine	Pâté de campagne		Pastèque	Concombres vinaigrette <i>Vinaigrette moutarde</i>
Aiguillettes de poulet sauce aux fines herbes	Blanquette de poisson blanc		Rôti de porc sauce charcutière	Lasagnes légumes du sud (courgette, fromage de brebis, ratatouille, oignons, emmental, pâte lasagne)
Carottes	Mélange 5 céréales		Purée	
Fromage blanc sucré	Gouda		Fruit de saison	Cake poire noisettes sarrasin
	Donut			

LES NOUVELLES RECETTES



LES NOUVELLES RECETTES



Noa et Papille



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable
















Décongelé



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 19 au 23 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise</p> 	<p>Tomates mozzarella</p>		<p>Lentilles corail</p> 	
<p>Chili sin carne</p>  	<p>Sauté de bœuf stroganoff</p>  		<p>Mousse de foie</p>	<p>Melon</p>
<p>Coulommiers</p>	<p>Flageolets</p> 		<p>Merlu portion filets sauce niçoise</p> 	<p>Nuggets de poulet</p> 
<p>Compote de pomme Allégée en sucre</p>	<p>Chouquette crème vanille</p> 		<p>Purée de lentilles corail à l'indienne</p> 	<p>Coquillettes BIO</p> 
			<p>Salade de fruits</p>	<p>Entremet au chocolat</p> 



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Décongelé



Œuf de poule élevée en plein air









Produit de la mer durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 26 au 30 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Allumette à l'emmental	Céleri rémoulade		Salade de riz au thon mayonnaise	Cake sarrasin emmental
Saucisse chipolata	Sauté de dinde au romarin 		Crispidor au fromage 	Hachis parmentier 
Semoule BIO 	Fusillis BIO 		Ratatouille 	Fruit de saison
Pot de mousse au chocolat au lait	Gâteau aux pommes		Fromage frais aromatisé	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en
plein air



Produit de la
mer durable



Menus de la Semaine du 03 au 07 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>La patate douce</p> <p>Velouté orange patate douce</p> <p>Haut de Cuisse de poulet</p> <p>Crumble légumes du Sud</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rosette</p> <p>Dahl de lentilles corail (lentilles corail, carotte, lait de coco, oignon, ail curry)</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau au yaourt</p>		<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Purée</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Poisson blanc pané croustillant</p> <p>Fusillis BIO</p> <p>Gaufre liégeoise</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Décongelé



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable

















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 10 au 14 Octobre 2022



Le bassin Méditerranéen

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Maroc </p>	<p>Italie </p>		<p>Espagne </p>	<p>France </p>
<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Tajine Marocain végétarien   (semoule, carottes, pois chiches, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous)</p> <p>Salade d'orange à la cannelle</p>	<p>Mascarpone au pesto rouge et gressini</p> <p>Coquillettes BIO carbonara </p> <p>Panna cotta coulis de fruits rouges </p>		<p>Tortilla</p> <p>Colin d'Alaska façon zarzuela </p> <p>Riz BIO </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillettes de sardines et pain navette </p> <p>Bœuf sauce façon gardiane  </p> <p>Petits pois à la Française</p> <p>Gâteau au citron </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Décongelé



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Menus de la Semaine du 17 au 21 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Gratin œuf dur chou fleur béchamel</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Cordiale de légumes (carottes, champignons, haricots verts)</p> <p>Crème caramel</p>		<p>Potage de légumes</p> <p>Saucisse volaille francfort</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Parmentier de poisson blanc</p> <p>Fruit de saison</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Décongelé



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

